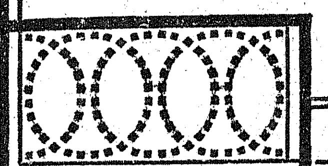
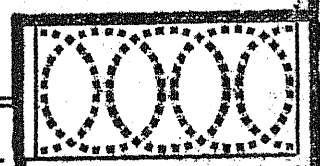
Lodzer Frauen-Zeitung



Beilage zur Neuen Lodzer Zeitung



Mittwoch, den (13.) 26. Februar 1913.

Einsendungen mögen an die Redaktion der „Neuen Lodzer Zeitung" mit dem Vermerk: „Für die Lodzer Frauen-Zeitung" gerichtet werden.

Die Schwiegermutter.

Plauderei von Elise von Bredow.

In Indien besteht der tiefsymbolische, sinnige Brauch, jedes Jahr einmal und zwar im wunderschönen Monat Mai, ein Schwiegersohnfest zu feiern, wobei die Schwiegermütter sich an Zärtlichkeitsbeweisen für die Ehemänner ihrer Töchter geradezu zu überbieten suchen. Ist diese Sitte nicht reizend und wäre es nicht famos, wenn auch bei uns zulande durch eine derartige vielleicht obligatorische Feier die altererbten Gefühle auf diesem Gebiet eine durchgreifende Aenderung erführen?

Aber wir halten leider beharrlich an der atavistischen Antipathie gegen die Schwiegermutter fest, und bedenken nicht, daß das eines Kulturvolkes durchaus unwürdig ist, daß wir uns dadurch mit den barbarischen Völkern auf eine Stufe stellen. Bei manchen wilden Stämmen z. B. ist diese Antipathie so stark ausgeprägt, daß die Parteien sich gegenseitig überhaupt nicht voreinander sehen lassen dürfen, sondern weite Umwege machen, um sich auszuweichen; kommen sie aber doch zufällig zusammen, so verstecken sie ihr Gesicht hinter einem Tuch, oder falls sie nur mit einem Lendenschurz bekleidet sind oder gar im paradiesischen Eva- und Adamkostüm promenieren, bedecken sie das furchtsame Antlitz mit den Händen. Bei den Aschanti und Araukanern dürfen sie wohl miteinander sprechen, müssen sich dabei aber möglichst den Rücken zuwenden.

Auch in Japan und China, den klassischen Ländern des Ahnenkultes, die uns doch wirklich inbezug auf Familienleben nicht gerade vorbildlich sind, werden die armen Schwiegertöchter von den Müttern ihrer Männer weidlich tyrannisiert. Während nun bei diesen Nationen fast auf der ganzen Schwiegerlinie merkwürdige Zustände herrschen, galt bei uns stets nur die „Schwiegermutter" als der Unfrieden stiftende, Zwietracht säende Teil, und sie war und ist noch heute ein dankbares Objekt für sämtliche Witzblätter. Doch hat sich neuerdings, wahrscheinlich infolge des immer mehr fühlbarer werdenden Mangels an heiratswilligen, jungen Männern, das Verhältnis wesentlich geändert. Besonders die Mütter von Töchtern bemühen sich, nicht nur vorher, sondern auch nachher den Schwiegersohn mit Liebenswürdigkeit und Zuvorkommenheit zu behandeln, und die junge Ehe als etwas zu betrachten, das leider nicht mehr für die Ewigkeit geschaffen ist, sondern verhältnismäßig leicht aufgelöst werden kann.

Besser gestellt sind natürlich die Mütter der Ehekandidaten: sie wissen ganz genau, daß sie eine wichtige Rolle spielen in der Ehe vorangehenden Brautschau, und dokumentieren dies durch kühlste Zurückhaltung und anspruchsvollstes Prüfen, Mäkeln und Verwerfen. Aber auch sie verlieren immer mehr die früher so stark betonte Machtstellung und müssen sich mit Grazie der veränderten Situation anpassen.

Denn darüber besteht kein Zweifel — die Situation hat sich wirklich geändert. Unsere moderne Jugend wird immer selbstständiger und duldet nur noch in Ausnahmefällen eine Einmischung der Eltern, wenn es gilt, eine Lebensgefährtin oder einen Lebensgefährten zu wählen. Diese Selbständigkeit verlangt natürlich auch in der jungen Ehe ihr Recht. Nicht nur der neugebackene Ehemann lehnt sich gegen etwaige, wenn auch noch so gut gemeinte Bevormundungsversuche der „verehrten" Schwiegermama ebenso liebenswürdig wie energisch auf, auch die angehende Hausfrau fühlt sich so selbstsicher, hat so feste „eigene" Ansichten über Wirtschaftsführung, Kindererziehung und ähnliche wichtige Themata, daß sie den Rat der erfahrenen Mutter nur mehr oder minder liebevoll belächelt.

Aber auch die Schwiegermütter selbst sind andere geworden — sie haben noch nicht abgeschlossen mit dem Leben, sie haben noch andere Interessen als nur die zukünftige großmütterliche Würde und Respektstellung im Hause der verheirateten Kinder. Denn die moderne Frau bleibt jung auch als Schwiegermutter — ihr genügt nicht mehr das Kaffeekränzchen und die beschaulichlangweilige Existenz ihrer Vorgängerinnen. Und weil sie sich für jeden Fortschritt

Zum Antrittsbesuch des dänischen Königspaares am Berliner Hofe.



König Christian X.



Königin Alexandra.

Mädchen, die nicht heiraten wollen.

Von Leon Kellner.

„Gibt's nicht."

Doch! Ich könnte ohne viel Nachdenken ein halbes Dutzend aus der allernächsten Umgebung nennen, tu's aber nicht, weil die bewußten jungen Damen nicht noch eitler werden sollen, noch selbstbewußter, als sie es schon sind. Sie sind jung, gesund, ganz hübsch, sogar appetitlich, es fehlt auch nicht an der klingenden Begleitung — und die armen Mütter weinen sich die Augen aus, denn die Racker wollen von der Ehe nichts wissen. Die eine, die einzige Tochter reicher Leute, eine ausgesprochene Schönheit, hat den Eltern den Schmerz angetan, Medizin zu studieren und ist ein richtiger Doktor geworden. Jetzt, meinen die Alten, wäre es genug des grausamen Spieles und sie sollte ihre natürliche Bestimmung erfüllen. Da lacht sie ihr entzückendstes silbernes Lachen, küßt die Mutter herzhaft ab und nennt sie mit den schmeichelhaftesten Namen die man in der Biedermeierzeit für Musterfrauen erfand. In die Sprache des zwanzigsten Jahrhunderts übersetzt, haben die Kosewörter „lieber Schatz, Hausmütterchen Gluckhenne" und so weiter einen bitteren Beigeschmack, der an ganz andre Titulaturen für beschränkte Frauen erinnert. In Wahrheit würde eine junge Dame von heute ihre rückständige Mutter am liebsten mit dem harmlosen Stalltier vergleichen, dem wir am Morgen die Milch und zu Mittag den Braten verdanken.

„Natürliche Bestimmung?" Die brave Mutter hat das Wort in dem Bewußtsein gesprochen, daß sie einen Gemeinplatz, eine Binsenwahrheit wiederhole, und hat sich ein klein wenig geschämt, der Doktorin gegenüber die uralte, ewig wahre Geschichte vorgebracht zu haben; wie würde sie erschrecken, wenn sie die Gedanken hinter der glatten weißen Stirn der Tochter lesen könnte! Die jungen Mädchen von heute hören die Redensart mit tiefster Verachtung, denn sie ist abgedroschen, abgenützt, von den Müttern zu Tode gehetzt — und eine Lüge noch dazu! Die Ehe soll die natürliche Bestimmung des Weibes sein — warum des Weibes allein und nicht auch des Mannes? Die Natur hat mit der Trennung der Geschlechter ihre teuflischen Absichten, gewiß; niemand weiß das besser als unsre Doktorin der Medizin. Aber sie leugnet auf das entschiedenste, daß der Weltwille sich die Mädchen leichter unterwirft als die Männer; im Gegenteil! Auf zehn Mädchen, die dem Ukas der despotischen Natur triumphierend ein Schnippchen schlagen, kommt im besten Falle ein Mann; also was ist das für eine verschimmelte Urahnweisheit, natürliche Bestimmung der Frau? Die Doktorin drückt Mütterchen noch einmal ans Herz und küßt ihr in tiefem Mitleid den gelichteten Scheitel.

„Du armes Herz," lauten ihre Gedanken, „du sprichst persönlich die volle Wahrheit. Als du jung warst, gab es für das [illegible]r eine Bestimmung: die Ehe, denn du wurdest von Großmutter zu nichts andrem erzogen, wie sie von Urgroßmutter ausschließlich zum Heiraten gedrillt worden war. Sie hatten ja keine Wahl. Außerhalb der Ehe gab es ja nur die Schande oder langsames Verhungern für Seele und Leib. Ich aber habe meinen Beruf, mein Brot, und ich wähle mir selber mein Geschick!" Die Mutter kann dem Gedankenflug ihrer Tochter mit dem flügellahmen Verstande nicht folgen; aber ihr Herz ahnt den Abgrund, der sie von ihrem Kinde trennt, und sie erbebt in die Seele hinein. Sie hält die warme Mädchengestalt fest an sich gepreßt und fühlt doch, daß sich das geliebte Wesen, der Inhalt ihres Lebens, meilenweit von ihr entfernt . . .

auf den verschiedenen Lebensgebieten interessiert, weil sie sich in soziale und selbst in politische Fragen vertieft, und zwar nicht nur für die eigene Familie, sondern auch für das Wohl der ganzen Nation ein warmes Gefühl hat, darum kann sie auch den Selbständigkeitstrieb ihrer verheirateten Kinder besser verstehen und die vorwärtsdrängende, impulsive Art der heutigen Jugend mit liebevollem Verständnis und gereifter Nachsicht beurteilen.

Ja, sie ist eine andere geworden, und sie wird sich immer weiter entwickeln, bis sie eines Tages als das Ideal der schwiegersöhnlichen und töchterlichen Träume dasteht — die „Schwiegermutter par exellence."

„Du bist doch kein Mädchen!"

Von Eri a Büsing.

Nachdruck verboten.

Sich über die Unangebrachtheit mancher Redensart zu unterhalten, zu kämpfen gegen manchen plumpen, unschönen Ausdruck heißt ganz gemütlich sich auf Gemeinplätzen bewegen und einen, größtenteils unnützen, Streit ausfechten. Daß ein jeder an sich selbst arbeitender Mensch eifrig bestrebt ist, sich stets richtig und passend auszudrücken, ist ja die größte Selbstverständlichkeit an sich. Eine bestechende Auserwähltheit bleibt dennoch nur wenigen Auserlesenen vorbehalten. Die Korrektheit steht dem Redner, steht dem Vorragenden immerhin gut, doch im Alltagsleben läßt die Korrektheit oft im Stich. Sie läßt auch sehr oft die im Stich, deren ganzes Sein sich sonst recht erfolgreich gegen jedes laue Oberflächentum auflehnt. Wie nun einerseits manche Redensart fast einem jeden belanglos unterläuft, dürfte andererseits es wahrlich wert sein, manche Redensart bis zu deren Vernichtung zu bekämpfen.

„Du bist doch kein Mädchen!" — wie oft hört man im vorwurfsvollen Tone Knaben gegenüber diesen Ausspruch. Ueber die Verschiedenartigkeit der Begabung, der Charaktere, Männern und Frauen gegenüber ausgespielt, kann man ja täglich im Leben haufenweise seine Erfahrungen sammeln. Das Thema „Verschiedenartig, doch gleichwertig", bietet Stoff für wissenschaftliche Werke, es ist bei beschränktem Raum einfach nicht diskutierbar. Wie unnennbar verschieden in Begabung und Anschauungen sind doch auch Menschen gleichen Geschlechts. Ein jeder kommt doch erst zu seinem guten Recht, wenn auf seine Eigenart eingegangen wird. Und kommt's bei Geschwistern nicht in wiederholten Fällen vor, daß das Mädchen herbe, der Knabe aber weicheren Gemüts ist? — — Ein jeder weiß wohl von sich selbst, daß er in früher Jugend die geringste Kleinigkeit enorm schwer genommen hat, Kinder vergießen ja so leicht Tränen, um desto eher auch wieder zu lachen. Ist aber eine Ueberempfindlichkeit da, so hat die sicher ihre Gründe, denen nachzuspüren ist. — Und findet man den Anlaß der Ueberreiztheit, so kommt man sicher weiter damit, als einen leicht weinenden Knaben mit den Worten abzutun: „Wein doch nicht, Du bist doch kein Mädchen."

Ein anderer, gewagt ausgedrückt, typischer Fall. — In der Turnstunde benimmt sich ein Knabe recht dummerhaft. Flugs fällt da der Ausspruch: „Na, Du bist doch kein Mädchen!" Wird der Knabe durch den Ausspruch zur Gelenkigkeit gedrillt? — Zudem — nebenbei bemerkt — fühlt man sich heute ja endlich bemüßigt, auch etwas für die körperliche Ausbildung der weiblichen Jugend zu tun, und ein kräftiges gelenkiges Mädel wird ja heute durchaus nicht als Unheil eingesehen. Früher soll diese untaugliche Ansicht doch Mode gewesen sein.

Sonderlich abstoßend aber wirkt der Ausspruch, wenn Frauen ihn tun. „Du bist doch kein Mädchen", fällt die Redensart, dann wird die Qualitätsabstufung doch stets zu Ungunsten des Mädchens ausfallen. Ein solches Verunglimpfen sollte nie und nimmer aus Frauenmunde zu hören sein. Gerade der Frau ist durch ihr spezifisches Talent, vornehmlich der Mutter ist als Erzieherin ein so hochbedeutsamer Einfluß gegeben, da heißt es auch für eine jede den Beweis der Würdigkeit erbringen.

Frühlingsahnung.

Lenz rüttelt sich und schüttelt sich,
Er sieht der Sonne Lachen.
Schneeglöckchen blüht so wonniglich
Und will dir Hoffnung machen!
Ich wandere im Feld umher,
Im Herzen hab ich Freude,
Daß nun bald wieder Frühling wär',
So klingt ein Dorfgeläute.

Zwar ist noch grau so mancher Tag,
Frau Sonne nicht zu sehen;
Vom Wald da drüben überm Hag
Stürmt winterliches Wehen.
Auf Hut und Mantel und Gesicht
Da fallen weiße Flöckchen,
Doch bin ich böse ihnen nicht, — — —
Da blüht ja fein Schneeglöckchen!

Laß sie nur stürmen, laß sie wehn
Vom Winter die Gefährten,
Schneeglöckchen gibt ja zu verstehn;
Bald wird es Frühling werden!
Es ist vom Frühling der Herold,
Die Menschen zu beglücken,
Laß seines Blütenkelches Gold
Nur in dein Herze blicken.

Es ist der erste Bote nur,
Die Herrschaft zu verkünden
Vom holden Lenz in Wald und Flur,
Das Weit're wird sich finden.
Noch grau der Wiesen Kleid ist zwar,
Noch zwitschert's Vöglein leise,
Und dennoch klingt so wunderbar
Schon jetzt die Frühlingsweise.

Für die „Lodzer Frauenzeitung" von Albin Bergmann.

Rechtzeitige Vorarbeiten für die Hausschneiderei.

Nachdruck verboten.

Nie kam die Mode den Sparsamkeitstrieb der Hausfrau mehr entgegen als jetzt, wo die Verwendung von zweierlei Stoff an Kostüm, Bluse, Jakett und sonstigem Kleidungsstück geradezu von ihr vorgeschrieben wird. Leider wissen viele Frauen diese überaus günstige Gelegenheit zu Ersparnissen noch nicht genügend auszunützen. Wohl haben sie in Schränken, Kästen und Truhen, so manches ausrangierte Kleidungsstück hängen und liegen, das dort gelegentlicher Verwendung harrt, aber — diese Gelegenheit will nie kommen und schließlich wandert es doch den Weg, den es eigentlich aus Sparsamkeitsgründen nicht gehen sollte: es wird verschenkt oder verkauft. Ist es sehr unmodern, so dankt der damit „Beglückte" kaum dafür und sein „Käufer" zahlt auch nur wenige Pfennige aus dem gleichen Grunde und doch hätte es, wenn von guter Qualität im Stoff und ohne Risse und Mottenstellen, noch recht gute Dienste leisten und zur Herstellung eines neuen Kleidungsstückes nicht unwesentliche Dienste leisten können, wenn es rechtzeitig zur Umarbeitung vorbereitet worden wäre.

Diese Vorbereitung nimmt sehr wenig Zeit in Anspruch, wenn sie sofort vorgenommen, und wenn das betreffende Kleidungsstück endgültig als fernerhin unbrauchbar ausrangiert wird. Wenn man also bestimmt weiß, daß man es in dieser Form und Aufmachung nie wieder benutzen kann.

Statt es in solchem Falle also einfach in Schrank, Kasten oder ähnlichem Behälter zu bergen, wo es allmählich in völlige Vergessenheit gerät, sollte man sich daran gewöhnen, es sofort auseinanderzutrennen, jegliche Nähspuren zu entfernen, eventuell Flecke durch Abreiben, Bürsten oder auch gleich durch Waschen zu entfernen, jedes Stück auszubügeln und nun, möglichst glatt zusammengerollt, aufzubewahren. Ganz abgesehen davon, daß es auf diese Weise viel weniger Platz beansprucht, ist es nun auch ein leichtes, bei Bedarf schnell zu überrechnen, ob die vorhandenen Stoffe noch zu diesem oder jenem neuen Kleidungsstück mit verwendet werden können und wieviel man neuen Stoff als Ergänzung des schadhaften benötigt. Manche Ausgabe würde auf diese Weise entweder erspart, oder doch wenigstens viel geringer sein. Mancher Unterrock, Hausbluse, Kinderkleid oder Röckchen ꝛc. würde sich aus diesen sauberen, zertrennten Kleidungsstücken im Hause anfertigen lassen,

---

Und der Vater?

Der ist nach außen der überlegene Weltmann, den die Launen des verwöhnten Fratzen höchlich amüsieren; innerlich aber fühlt er sich dem Unerhörten, Unfaßbaren gegenüber hilflos, beschämt, geknickt, schlechterdings bankrott. Hätte er doch nur den Anfängen gesteuert! Es war ja eigentlich schon ein Wahnsinn, das Kind ins Gymnasium zu schicken. Aber wer hätte damals ahnen können, daß aus der Modetorheit ein solches Unglück heranwachsen würde? Damals hatte er lachend Widerstand geleistet, um sich lachend die Zustimmung abschmeicheln zu lassen. Was hätte er denn auch mit dem kerngesunden, lebensprühenden und grundgescheiten Mädel anfangen sollen?

Er hatte ja eigentlich keine Wahl gehabt, Lyzeum oder Gymnasium — das war doch eigentlich gehupft wie gesprungen; es galt ja doch nur, das Kind in halbwegs vernünftiger Weise zu beschäftigen, bis sie für den ersten Ball reif war — und für den Mann. Ob sie die Zwischenzeit mit griechischen oder englischen Vokabeln ausfüllte, war doch so gleichgültig. Wenn sie nur die hellen Augen und frischen Farben behielt. . . . Und da hatte er sich ja nie zu beklagen gehabt. Sie lernte immer ihre Aufgaben, ohne daß man's merkte, war rund wie ein Apfel, immer lustig und guter Dinge, hausbacken, praktisch in der Behandlung von Geld und Geldeswert, immer nach der neuesten Mode gekleidet. Wie zum Teufel hätte man die Verrücktheit voraussehen sollen?

Als sie den ersten Bewerber abblitzen ließ — eine in jeder Beziehung vortreffliche Partie — bekam er vor seinem schneidigen Sprößling einen neuen Respekt. „Die gibt es nicht billig!" dachte er schmunzelnd. War ihm ganz recht. Bei dieser Schönheit, diesem Verstand und der Mitgift! Beim zweiten und dritten Korb wurde er stutzig, ärgerlich und wütete — gegen die Frau. Und endlich sagte sie es ihm lächelnd, mit empörendem Gleichmut, so im Vorbeigehen, ins Gesicht, sie wolle nicht heiraten. Die Erklärung hatte ihn aufgeregt, aber nicht eigentlich besorgt gemacht, denn er kannte die Frauen. . . . Aber hier erlebte er das Unerhörte, das Beispiellose, Unglaubliche: seine Tochter sagte, was sie wirklich im Sinn hatte, und was sie im Sinn hatte, übersetzte sie mit eiserner Konsequenz in die Tat.

(Schluß folgt.)

wenn man die kleine Mühe nicht scheute, sie gleich beim Ausschalten für den neuen Verbrauch vorzubereiten. Wie jede erfahrene Hausfrau weiß, ist an einem unzertrennten Kleidungsstück nie jede schadhafte oder abgetragene Stelle zu entdecken, so daß man oft enttäuscht ist, wenn man sich die Mühe des Zertrennes gemacht hat und nun die einzelnen Teile gegen das Licht prüft. So ist es dann keine Seltenheit, daß man bei Bedarf eines neuen Kleidungsstückes vergeblich mehrere alte zertrennt, um dann doch zu sehen, daß Mühe und Arbeit umsonst war, daß die noch guten Stücke auch bei entsprechender Ergänzung durch neue, nicht zu dem Toilettenstück reichen werden, das man gerade benötigt. Ist jedoch alles gleich beim Ausschalten zertrennt worden, so ergibt sich den selbstschneidernden Hausfrauen gleich beim Auffrischen der alten Stücke wieder Gelegenheit, sie zu diesem oder jenem zu bestimmen und früher oder später dazu zu kaufen, was ihnen ein völlig verändertes Gepräge verleihen soll.

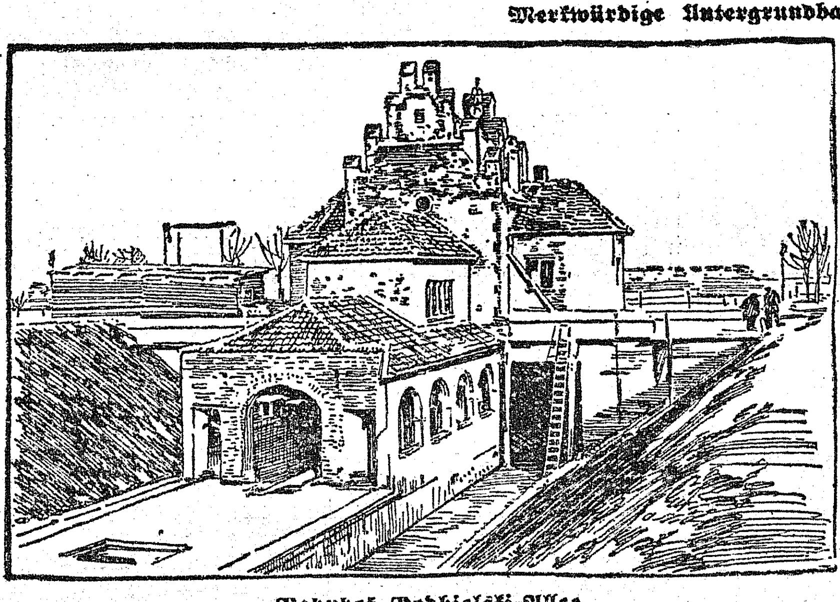
---

halte eine gute Zubereitung ermöglichen. Für unser bestes Heilmittel, die Krankennahrung, finden wir zur Zeit noch keine Kochapotheke, wo alles nach Vorschrift und unter Garantie hergestellt werden kann. Zur Not und unter Konzessionen läßt sich eine einfache Krankenkost sehr gut herstellen. Aber jeder Arzt wird mit Bedauern feststellen müssen, daß mancherlei und oft sehr Wichtiges nicht ausgeführt werden kann oder durch ähnliches ersetzt werden muß, und daß wir oft den Wunsch haben, daß Diätküchen vorhanden sein möchten, wo wir für Schwache und Rekonvalenszenten, für Kranke jeder Art und auch oft für Wöchnerinnen die zusagende Kost in tadelloser Form erhalten können. Daß dies sich leicht ermöglichen läßt, konnte ich in den letzten Monaten praktisch erfahren. Bekanntlich gibt es in vielen Städten Kochlehranstalten, wo Frauen und Mädchen in bürgerlicher Küche und teilweise auch in Zubereitung von Krankenkost ausgebildet werden. Einzelne dieser Anstalten bereiten speziell für die Krankenküche vor und bilden Damen besserer Stände als Leiterinnen

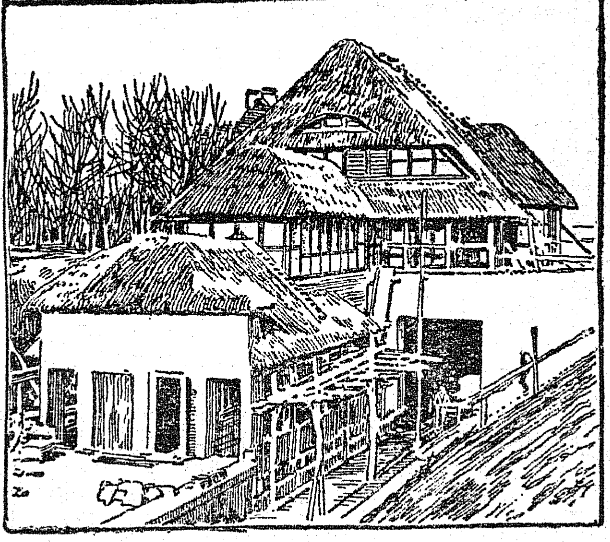
Das Neueste von der Mode.

Man trägt keinen Brautkranz mehr. Wieder droht ein Stück jahrhundertealter Tradition für immer aus dem Leben der Frau zu verschwinden; die moderne Braut trägt keinen Brautkranz mehr. Der Myrtenkranz, der im Verein mit dem weißen duftigen Schleier als Symbol der Keuschheit einer Braut galt, er wird von der Mode verbannt und macht jenen offenen Zweigen und Ranken Platz, die vor einigen Jahrzehnten noch als ein Zeichen verlorener Tugend und Reinheit der Trägerin galten. — Ehe dieser schönste Schmuck einer Braut, der zierliche, geschlossene Brautkranz die schlichte Form annahm, die ihm bis zu seinem Ende eigen war, hat er viele Wandlungen durchgemacht. Im heidnischen Altertum als Zeichen der Jungfräulichkeit einer Braut, aus Blumen und Laubgewinden bestehend, wurde nach Einführung des Christentums seine Form, die ehemals ziemlich groß gewesen und statt über einem Schleier dem lose herabwallenden Haar als höchster Schmuck beigesellt

Merkwürdige Untergrundbahnstationen.



Bahnhof Podbielski-Allee.



Bahnhof Dahlem-Dorf.

Groß-Berlin ist in der letzten Zeit um zwei Bahnhöfe der Hoch- und Untergrundbahn reicher geworden, die geradezu eine Revolution im Bahnhofsbau bedeuten. Einfach aus dem Grunde, weil man ihr Aeußeres mit dem Charakter des Ortes oder des Namens, den sie tragen, in Einklang zu bringen bestrebt war. Um dem Bahnhof „Dahlem-Dorf" das seinem Namen entsprechende Aussehen zu geben, hat man ihn als Bauernhaus gebaut, in Fachwerk mit Strohdach, ganz so, als wenn eines der alten Anwesen des traulichen Dorfes Alt-Dahlem einfach zum Bahnhof umgebaut worden wäre. Dem Bahnhof „Podbielski-Allee" glaubte man die Gestalt eines alten Ritterschlosses geben zu müssen. Eigentümlich wirkt an diesem Bau das wie eine Friedhofshalle gebaute Treppenhaus.

Die Diätküche, ein neuer Frauenberuf.

Von Dr. med. Karl Bornstein, Leipzig.

Nachdruck verboten.

Immer mehr bricht sich in ärztlichen und auch nichtärztlichen Kreisen die Ueberzeugung Bahn, daß für den gesunden und kranken Menschen die Frage der vernunftgemäßen Ernährung von hervorragendster Wichtigkeit ist. Die Diätbehandlung steht in erster Reihe jeder Heilbehandlung. Darum konnte der bekannte Berliner Kliniker Geheimrat Prof. Dr. v. Leyden mit vollem Rechte an die Spitze seines großen Werkes über die diätetische Behandlung der Krankheiten das Motto setzen: Qui bene nutrit, bene curat (wer gut ernährt, heilt gut). Dieser Ueberzeugung wird von den modernen Aerzten in vollem Umfange Rechnung getragen. Die Befolgung der Gebote scheitert leider sehr oft an der Unausführbarkeit der diätetischen Verordnungen: auf das genaue Eingehen der für die Gesunden oft sehr wichtigen Einzelheiten sind die Kenntnisse unserer pflegenden Hausgenossinnen noch nicht eingestellt. Nun ist aber die richtige Ernährung das beste Heilmittel, auf das nimmermehr im Interesse der Patienten verzichtet werden darf. Was nützen aber die besten und bestgemeinten Verordnungen, wenn sie nicht befolgt werden können! Ja, wenn wir Aerzte irgendein Medikament verordnen, dann weiß jeder, wo es zu holen ist: die Apotheke liefert es in bester Form unter jeder Garantie. Für sogenannte Hausmittel läßt sich im Haus-

von Küchen an Krankenhäusern, Sanatorien usw. aus. An einer solchen Kochlehranstalt unterrichte ich zur Zeit die Schülerinnen in Ernährungsfragen und lehre alles das, was zum Verständnisse dessen, was praktisch gelehrt wird, mir nötig erscheint.

Bei Erörterung verschiedener Fragen kam uns der Gedanke, ob es nicht nötig und nützlich wäre, im Anschlusse an eine solche Anstalt eine Diätküche, eine Kochapotheke zu errichten, aus welcher die verordneten diätetischen Heilmittel in einwandfreier Weise bezogen werden könnten, soweit sie im Haushalt nicht hergestellt werden.

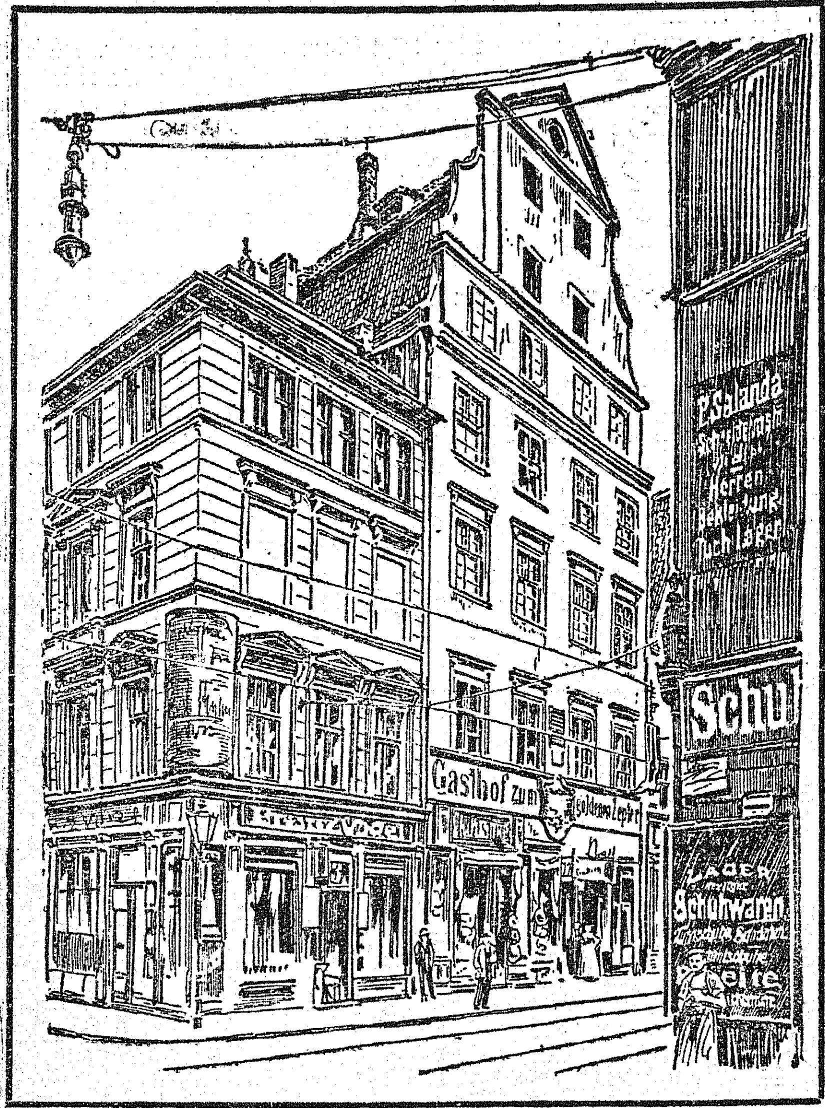
Wenn ich nicht irre, ist die Idee nicht ganz neu; vielleicht täusche ich mich aber. Jedenfalls erschien es mir wichtig, diese Frage vor der großen Oeffentlichkeit anzuschneiden. Einzelheiten anzugeben halte ich nicht für angebracht. Eine jede Diätküche wird sich ihrem Publikum und vor allem den Wünschen der Aerzte anzupassen haben. Ich halte es für dringend erwünscht, daß jede Leiterin einer solchen Diätküche mit den Aerzten über alles berät. Nur so wird etwas Ersprießliches für die Kranken herauskommen, deren Wohl unser aller höchstes Ziel sein soll.

Die Schülerinnen einer solchen mit Diätküche verbundenen Kochlehranstalt dürften ein weites Feld ihrer Tätigkeit finden. Je mehr die Kenntnis Allgemeingut wird, daß das beste Heilmittel eine sachgemäße Ernährung ist, desto mehr wird das Bedürfnis nach wohlausgebildeten „Heilgehilfinnen" wachsen.

---

wurde, nun viel kleiner. Auch verwendet man jetzt in der Hauptsache Rosmarin zu seiner Herstellung und gibt ihm durch kunstvolles Geflecht die Form der bis ins 18. Jahrhundert hinein üblichen Brautkrone. Bald aber verdrängt allenthalben die Myrte den Rosmarin, der rote Brautschleier, der nach Amprosius eheliche Schamhaftigkeit bedeutet und von dichtem Gewebe sein mußte, um dieser schönen Eigenschaft der Braut erhöhten Ausdruck zu verleihen, er wird vom weißen Schleier verdrängt, dessen Gespinst immer durchsichtiger geworden. Nun ist auch das Symbol bewahrter Keuschheit, der runde, geschlossene Brautkranz, verschwunden, nachdem aus der einstmals diademartig geflochtenen Form, die allmählig die Brautkrone ablöste, ein rundum gleichmäßig gewundenes Kränzlein wurde. — Was heute die junge Braut an ihrem Ehrentage trägt, sind grüne, zierliche Myrtenranken, spangenartig ein- bis zweimal über den Kopf gelegt und über dem zur Haube gefalteten duftigen weißen Schleier, rechts und links über den Ohren, sich zu kleinen Gewinden formend. In anderer Weise sind auch rechts und links am Kopfe, wie die Schmuckstücke an Holländerhäubchen, runde Myrtenranken über dem Schleier befestigt, die durch eine im Nacken die Schleierfalten zusammenraffende Myrtenspange gehalten werden. Wer deutet nun diese Symbole einer modernen Braut?

Modespion.



Zum 100. Gedenktag der Bildung des Lützowschen Freikorps.
Das „Gasthaus zum Goldenen Szepter“ in Breslau, in dem am 18. Februar 1813 die Freiwilligen für das Schlesische, von Lützow zusammengerufene Freikorps zusammentraten, die Körners begeistertes Kriegslied in Scharen zum Heere führte.

Eier-Gerichte.

Rührei. Zu jedem Ei nimmt man einen Eßlöffel Milch oder Rahm und etwas Salz, quirlt alles gut durcheinander und tut die Maße in eine Pfanne, in der man ein Stück Butter zerlassen hat. Mit einem Holzlöffel löst man die Masse von der Pfanne ab und läßt sie braten bis sie dicklich wird. Statt der Butter kann man auch durchwachsenen Speck nehmen, der goldbraun gebacken wird.

Französisches Rührei. In einem Kochtopf macht man Butter heiß und gibt die gequirlten mit Salz gewürzten Eier hinein, die mit einem Eierschläger geschlagen werden, bis sie sich verdicken.

Rührei mit Schinken oder Lachs. Man schneidet rohen Schinken oder Lachs würfelig und mischt ihn nebst einigen Tropfen Maggi-Würze unter das fertige Rührei, das nicht zu fest sein darf.

Rührei mit Spargel. Entweder man nimmt Büchsenspargel und macht diesen heiß oder schält frischen, schneidet ihn in Stücke, kocht ihn in Salzwasser, den man ein wenig Butter zufügt, legt den fertigen Spargel zum Abtropfen auf ein Sieb und mischt ihn dann heiß unter das nicht zu feste Rührei.

Französisches Rührei mit Bückling oder Sprotten. 3 bis 4 Bücklinge werden von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten und in einer Schüssel zum Servieren bereit gestellt. Das Rührei wird mit etwas Maggi-Würze beträufelt, um die Bücklinge garniert und sehr heiß serviert. Man kann auch statt der Bücklinge Kieler Sprotten nehmen.

Spiegeleier. Man zerläßt Butter oder Speck in der Pfanne, schlägt die Eier vorsichtig hinein, tut etwas Salz daran und bäckt sie auf gelindem Feuer, bis das Weiße fest ist. Will man Spiegelei mit Schinken geben, so legt man eine schöne Scheibe rohen Schinken eine Stunde in Milch, die abgetropft 1 bis 2 Minuten backen muß. Das Spiegelei läßt man heiß auf den Schinken gleiten und serviert.

Russische Eier. 5 bis 6 Eier läßt man 10 Minuten kochen bis sie hart sind, dann wird das Gelb vorsichtig herausgenommen, durch ein Sieb gestrichen, mit einem flachen Eßlöffel Butter, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze englisches Senfpulver, etwas Maggi-Würze, 1 rohes Eigelb und etwas weißem Pfeffer verrührt und wieder in das Eiweiß gefüllt. Zur Verzierung macht man mit dem Messer kleine Einschnitte und belegt die Eierhüften dann mit Kapern oder Kawiar. Eier mit Senfsauce. Die Eier werden drei Minuten gekocht, mit kaltem Wasser übergossen, vorsichtig abgeschält, auf eine Schüssel gelegt und eine einfache Senfsauce darüber gegeben. Man serviert dazu Pellkartoffeln.

Verlorene Eier. Ein flacher Topf mit Wasser, ein Schuß Essig und eine Hand voll Salz wird zum Kochen gebracht. Alsdann schlägt man am Rand des Topfes vorsichtig ein Ei nach dem andern auf und läßt dieselben ins Wasser gleiten. Die Eier müssen langsam zwei Minuten kochen, werden dann aus dem Wasser gehoben, einen Moment in kaltes Wasser gelegt und kranzförmig auf einer Schüssel garniert; mit ein wenig brauner Butter der man etwas Maggi-Würze zusetzt, beträufelt. B. T.

Praktische Winke.

Vom Inlet rot gefärbte Wäsche kann man ohne Chlor wieder schneeweiß bekommen, wenn man weiße Roßkastanien schält, reibt und den Brei auf die Flecken drückt. In einigen Stunden kann die Bettwäsche ausgewaschen werden.

Fettflecken im Buchdeckel. Der Fleck wird mit Benzin angefeuchtet, etwas Kartoffelmehl darüber gestreut, dann legt man eine Schicht weißes Fließpapier darauf und fährt mit einem heißen Bügeleisen über die Stelle.

Häßlich aussehendes Rohrgeflecht erhält eine frische Farbe, wenn man es mit 100 Teilen Wasser und 3 Teilen Salzsäure abwäscht und mit reinem Wasser nachspült.

Die Behandlung der Polsterungen. Bei den ersten warmen Sonnenstrahlen werden die im Winter benutzten Betten und Polsterkissen die mit animalen Stoffen gefüllt sind, wie Federn, Roßhaar, Krollhaar gelichtet, gelüftet und im Freien geklopft. Wenn sie dann nicht aufgehen und sich lockern, bedürfen sie einer gründlichen Renovierung. Roß- und Krollhaare kann man selbst reinigen. Die Haare werden in ein Waschfaß geschüttet und mit kochendem Wasser gebrüht, und sofort mit einem durch ein Tuch verdichteten Deckel von der Luft abgeschlossen. Nach einer Stunde werden sie nochmals mit Seifewasser gebrüht, gut gewaschen, was durch wiederholtes Ausdrücken geschieht und dann mehrmals gespült. Zum Trocknen breitet man die gesäuberten Roßhaare auf Tüchern aus und zupft sie, wenn sie trocken sind, wieder lose auf. Die Boß- und Krollhaare behalten nach einer solchen Behandlung ihre Kräuse.

Für Küche und Haus.

Flammery schwedisch 4 ganze Eier werden mit $^1/_2$ Pfd. Zucker, dem Saft einer Zitrone und einer halben Apfelsine, sowie dem Abgeriebenen einer Zitrone, 1 Glas Wasser und 1 Glas Weißwein auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis es noch einmal so viel geworden ist, dann gießt man in $^1/_4$ Quart Wasser aufgelöstes Mondamin langsam unter schnellem Schlagen hinein. Nachdem die Speise 10 Minuten gekocht hat, dick geworden ist und sich vom Löffel löst, tut man sie in eine ausgespülte Form, stürzt den Flammery nach dem Erkalten und gibt Fruchtsaft dazu.

Rollmops zu bereiten. Man wässert die abgewaschenen Häringe 12 bis 18 Stunden, dann entfernt man Kopf, Schwanz und Haut, reißt die Häringe an der Gräte entlang auf, entfernt letztere, trocknet die so erhaltenen Stücke und legt sie auf ein Brett, das Innere nach oben. Nun wird die Heringsmilch zerrührt, mit zerstoßenen Gewürz, Pfeffer, kleinen Semfkörnern, fein gehackten Zwiebeln, Aepfeln, u. Kapern die Heringe bestrichen und aufgerollt. Man schließt mit einem Hölzchen die Roulade und legt sie in einen Steintopf. Hierüber gießt man aufgekochten wieder erkalteten Essig. Wer es liebt, fügt noch Zwiebeln dazu oder macht den Essig durch einige eingemachte Preißel-(Kronsbeeren) milder. Nach drei Tagen eßbar.

Küchenzettel für die Woche.

Sonntag: Klare Fleischbrühe mit Markklößchen, Puter mit Rosenkohl und Kartoffelpurée, Mandelcrême.
Montag: Barszcz mit Fleischpiroggen, Kasseler Rippespeer, Sauerkraut, Apfelmus.
Dienstag: Blumenkohlsuppe, Rostbeef mit Makkaroni, Windbeutel mit Schlagsahne.
Mittwoch: Pilzsuppe, Hammelkeule, Kartoffeln, Mohrrüben, Pflaumenkompott.
Donnerstag: Tomatensuppe mit Graupen, Hühnerbraten, grüne Erbsen, Apfelkuchen.
Freitag: Erbsensuppe, Karpfen à la Nelson, Naleśniki.
Sonnabend: Bouillon mit Nudeln, Rindfleisch mit Merettichsauce, Reispudding.

Briefkasten der Redaktion.

E. F. Anbei zwei Rezepte für Zitronencrême; die erste schmeckt pikanter, das zweite feiner. Versuchen Sie es mal mit beiden! Beide Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

I Man rührt 2 Eidotter, 1 $^1/_2$ Eßlöffel Mehl, 1 $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, den Saft einer Apfelsine und einer halben Zitrone mit $^3/_4$ Glas Wasser recht klar, stellt diese Mischung zu Feuer und rührt so lange, bis ein steifer Brei entsteht. Dann nimmt man die Masse vom Feuer und rührt sie weiter, bis sie sich etwas abgekühlt hat, danach zieht man den steifen Schnee der zwei Eier durch und füllt die Masse im eine Glasschüssel.

II 3 Eigelb und 3 Eßlöffel Zucker werden eine halbe Stunde gerührt, der Saft einer halben großen oder ganzen kleinen Zitrone dazugegeben, $^1/_2$ Lot vorher in $^1/_2$ Glas heißem Wasser aufgelöste Gelade durchgezogen und zuletzt die Masse mit dem Schnee der 3 Eiweiß und einen Glas Schlagsahne, die man fertig kaufen kann, dazugemischt. Die Crême wird in eine Glasschale gefüllt. An einem kalten Ort gestellt, erstarrt sie nach ein paar Stunden. Man kann die Schlagsahne evtl. weglassen, oder dieselbe, anstatt sie mit der Crême zu vermischen, darüber streichen, wenn die Masse erstarrt ist. B. T.